菊川に手延べそうめんあり

始まりは47年前

「菊川の糸」と呼ばれる菊川町で生産されている手延べそうめんをご存知ですか。コシの強さ、味、そして喉越しで、菊川の名物として名をはせています。

菊川手延べそうめんの歴史は、今から47年前、昭和47年にさかのぼります。菊川地区の農家では、農業の傍ら、わらを材料にした米俵「かます」を作っていたのですが、麻袋やビニール袋の台頭とともに、需要が減ってきました。その打開策として作り始めたのがこの手延べそうめんです。当時は、そうめんの需要が高く、全国的に生産が追い付かず、注文数に対して6割、7割の入荷しかないほど、人気商品でした。

菊川町手延素麺（そうめん）組合の山崎組合長に話を伺いました。「人気商品といっても簡単に作れるものではありません。組合を立ち上げた先輩方の苦労は並大抵のものではなかったと思います」と山崎組合長。当時すでに有名だったそうめんブランド、揖保乃糸の生産地、兵庫県たつの市の工場に見学に行き、そこでそうめん作りの妙技に魅せられたといいます。そして、そうめん作りを決意。多額の借金と知識不足を抱えたままのスタートでした。「最初は失敗の連続だったと聞いています。世間に認められた時の喜びはひとしおだったと思います」

菊川町手延素麺組合
山崎百合男組合長

鉄工所からの転職

山崎組合長は、17年前まで鉄工所を経営していましたが、知り合いの紹介を機に、興味を持ったのがきっかけでそうめん作りに転職。52歳の時でした。「当然、不安もありまし

山崎製麺
山崎百合男さん・美和子さん
平成21年から、組合長を務める山崎百合男さん。インターネットでの販売もしており、全国から発注があります。「知名度を上げ、もっと雇用を生み出せるようになって、地域への恩返しができたらいいですね」

たが、地元の名産として育ってきた菊川そうめんの担い手が減っていることも残念でしたし、新しいことに挑戦したい、という思いも強かったですね」と山崎組合長。一方、妻の美和子さんは「初めて聞いたときは、冗談かと思いました。反対しましたね」と笑います。「悩んだところもありましたが、今となっては、地域の名産品を作っているという喜びもありますし、正解だったと思いますね」

悩みは後継者不足

最も多い時期は、9軒の組合員がいましたが、今は4軒しかいません。その4軒も職人の高齢化で、いつまで続けられるか分からないといいます。しかし、「せっかく先輩方が築き上げた、菊川の糸というブランドを、私たちの代で終わらせられない」と山崎組合長。「私がそうだったように、菊川手延べそうめんを守りたい、と思ってくれる若い人が自然と増えてくるような、魅力のあるものを作っていきたいですね」

地域で親しまれてこそ

「地元の名産品としてかわいがってもらえるのも、地域の皆さんのおかげだと思っています」。同組合では、地域の行事やイベントなど、地域活動にも積極的に参加します。「地域とのつながりを大切にしていきたいですね。菊川の糸は、地域の方に親しみを持ってもらえたからこそ、名産品として定着できたのだと思ってます」

岸山製麺 岸山秋子さん・富久男さん

そうめんづくりを始めたのは、今から31年前。そのころからほとんどの工程を手作業でやるやり方は変わっていません。

「私たちは夫婦二人だけで作業をするものですから、二人がずっと一緒なんです。だから、夫婦げんかをしないことが、おいしいそうめんづくりの秘訣かもしれませんね」と笑う富久男さんと秋子さん。

下関商業高校とのコラボ商品として開発した「さっちょ麺」は、鹿児島（薩摩）のサトウキビと山口（長州）の黒大豆きな粉と黒ゴマをそうめんに練り込んだ人気商品。このほかにもたくさんの新商品開発に挑んできました。「今後も多くの方に楽しんでもらえるよう、開発に挑戦していきたいですね」

竹井製麺 澤野生美さん・正治さん

竹井製麺は、47年前の菊川町手延素麺組合の立ち上げ時からの製麺所。20年前から一部機械化を進めており、「昔はすべてを手作業でやっていましたが、機械化のおかげで、この年齢になってもまだまだやって行けそうです」と生美さん。そうめん工場として、小学生が、そうめんができるまでを見学することも多く、「子どもたちの嬉しそうに見学する様子を見ると、元気をもらえます」と正治さん。

近年は、大人気のヤーコン麺に力を入れるとともに、そば粉入りのそうめんなど新商品の開発も行っています。「菊川のそうめんの消費拡大に、少しでもつながればと思っています」

加島製麺 加島豊美さん・薫さん

薫さんは企業に勤めていましたが、母方の祖父が手延べそうめんづくりをしていたこともあり、後継者が減っている菊川手延べそうめんの伝統を守りたいという思いと、家で仕事ができることに魅力を感じ、13年前、加島製麺を立ち上げました。

「これまでのイメージを覆すようなそうめんを作っていきたいですね」と薫さん。新商品の開発にも取り組んでいます。最近では、しおかぜの里角島とのコラボ商品として開発した「角島わかめ入り　わかめ素麺」が人気を博しています。

「特に冬場は、そうめんの消費も落ちるので、冬こそ食べたいそうめん、といわれるようなものに挑戦したいですね」